



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ОКТЯБРЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

298228, Республика Крым. Ленинский район, с. Октябрьское, ул. Киевская, дом 1,  
телефон +7(36557)46-4-17, e-mail: [lenino\\_oktyabrskaya@crimeaedu.ru](mailto:lenino_oktyabrskaya@crimeaedu.ru)

**Акт  
проверки организации анкетирования среди учащихся и их родителей (законных  
представителей) по вопросам организации школьного питания**

от 26.01.2024г.

Настоящий акт составлен ответственным за организацию питания в школе Прохоровой Е.А., по результатам проведения анкетирования среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации школьного питания, по состоянию на 26.01.2024г.

**Результаты проверки:**

В целях мониторинга качества питания обучающихся и выявления удовлетворенности (неудовлетворенности) качеством организации школьного питания было проведено анкетирование среди учащихся и их родителей (законных представителей) и проведен анализ опроса.

Анализ показал, большая часть учащихся и их родителей (законных представителей) качеством организации школьного питания довольны и претензий не имеют к организации питания в школе. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

При входе в столовую все дети моют руки.

Имеются рекомендации: разнообразить меню (увеличить количество сезонных фруктов).

Заведующий хозяйством

Директор



Прохорова Е.А.

Рудюк Е.Л.

## Чек-лист

**Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»**

*МБОУ Октябрьская СОШ*

(наименование общеобразовательной организации)

Январь, 2024

| № п/п | Показатель качества/вопрос                                                                                                                                        | Да | Нет |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1     | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | ✓  |     |
| 2     | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | ✓  |     |
| 3     | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)                                                                                   | ✓  |     |
| 4     | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | ✓  |     |
| 5     | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                          |    | ✓   |
| 6     | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | ✓  |     |
| 7     | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | ✓  |     |
| 8     | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | ✓  |     |
| 9     | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | ✓  |     |
| 10    |                                                                                                                                                                   |    |     |
|       | Ежедневное меню соответствует основному меню:                                                                                                                     |    |     |
| 11    | - по выходу массы блюда                                                                                                                                           | ✓  |     |
|       | - белки, жиры, углеводы, калорийность                                                                                                                             | ✓  |     |
|       | - по возрастным категориям                                                                                                                                        | ✓  |     |
|       | - учет сезонности                                                                                                                                                 | ✓  |     |
| 12    | Санитарное состояние обеденного зала                                                                                                                              |    |     |
|       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены                                                                                                    |    |     |
|       | - мыло                                                                                                                                                            | ✓  |     |
|       | - бумажные полотенца                                                                                                                                              |    | ✓   |
|       | - антисептик (дез. раствор)                                                                                                                                       | ✓  |     |
| 13    | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | ✓  |     |
| 14    | Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)                                                                                                  |    | ✓   |

|    |                                                     |   |   |
|----|-----------------------------------------------------|---|---|
| 15 | Влага на посуде и столовых приборах                 |   | ✓ |
| 16 | Наличие салфеток на столах                          | ✓ |   |
| 17 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи | ✓ |   |
| 18 | Санитарное состояние мебели (столы, стулья)         | ✓ |   |

Член Республиканского совета: 1. Аединова Эльмаз Нуретдиновна  
 2. Ласко Виля Сергеевна  
 3. Тоддизова Наталья Викторовна  
 4. Талишурова Марина Александровна  
 5. Аюпова Зия Сергеевна  
 6. Аббубаева Гулсер Аманшуратовна